GRAND



旬彩御膳

旬の味覚を中心に多彩な料理と彩り豊かな御膳に仕上げました。

刺身3種(本鮪、真鯛、炙り鰆)・握り4種(本鮪、真鯛、煮穴子、小肌)・
小鉢4種(秋刀魚の甘露煮、秋鮭の南蛮漬け、豚角煮、茸マリネ)・
秋茸の土瓶蒸し・海老の湯葉揚げ・さつまいも甘煮ときなこわらび餅・お新香

3,300円 +1,650円

□(白枠内)に表記されている金額は、昼食補助付のお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。　当レストランのご飯は国産米を使用しております。　表示金額は税込み価格です。



豚バラの鉄板焼肉膳

旨味豊かな国産豚バラを韓国風の甘辛だれで香ばしく焼き上げました。

キムチ・ナムル3種(法蓮草、大根人参ナマス、ぜんまい)・韓国のり・ご飯・スープ付

2,750円 ＋1,100円

□(白枠内) に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。



天然本マグロの鉄火丼

小鉢・味噌汁付　3,300円 ＋1,650円

厳選した旨味のある天然本マグロの中トロと赤身を使用した、
酢飯とも相性の良い上質なマグロの味わいをご堪能ください。



平田牧場　三元豚ロースとんかつ

2,990円 ＋1,340円

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

お米を主食とした飼料に加え、長期間飼育にてじっくりと丁寧に育て上げた三元豚バークシャー50の原料を用いて、
拘り抜いた特別なパン粉を纏わせ、脂身の甘み、赤身の旨味とコクをお楽しみいただける秀逸な、とんかつに仕上げました。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。

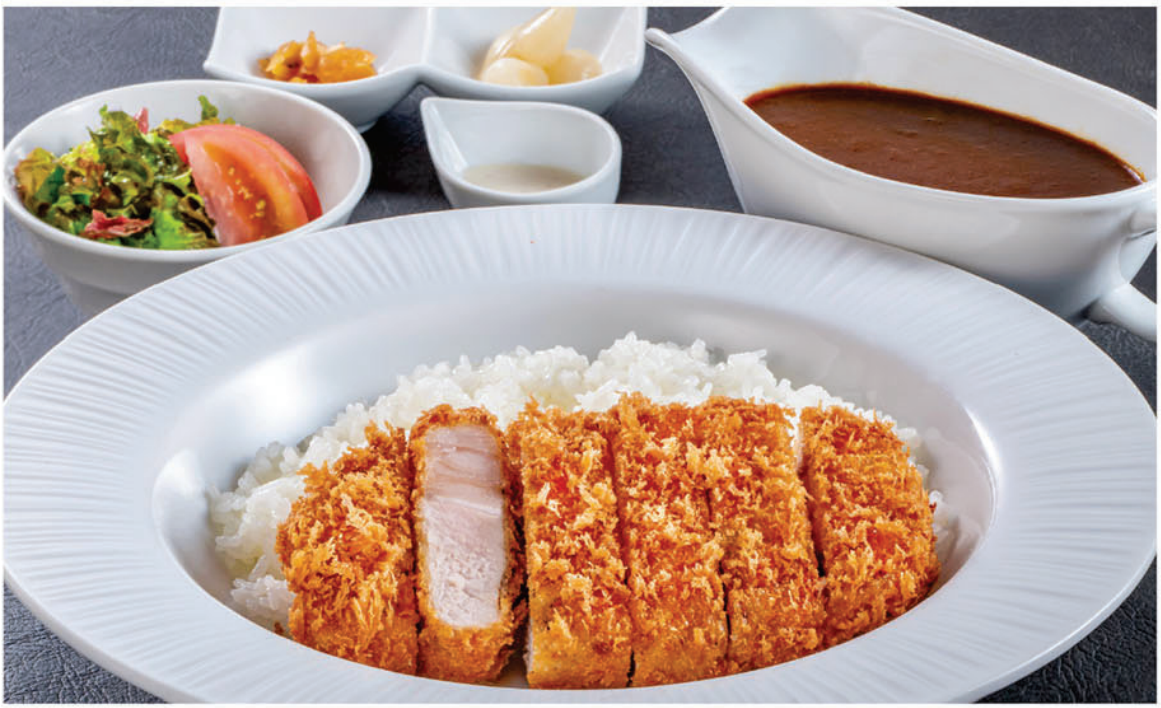


銀鱈の西京焼き膳

小鉢・ご飯・味噌汁・香物付

2,420円 ＋770円

銀鱈を自家製西京味噌に漬け込み、香ばしくふっくらと焼き上げました。
彩り豊かな4種の小鉢とともにお楽しみいただける御膳です。



平田牧場　三元豚ロースカツカレー

サラダ付

2,990円 ＋1,340円

お米を主食とした飼料に加え、長期間飼育にてじっくりと丁寧に育て上げた三元豚バークシャー50の原料を用いて、拘り抜いた特別なパン粉を纏わせ、
脂身の甘み、赤身の旨味とコクをお楽しみいただける秀逸な、とんかつに仕上げました。ベーシックな欧風カレーに大人も楽しめる辛さを加えたオリジナルカレーです。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。



天婦羅そば（温・冷）

稲荷寿司付

2,400円 ＋750円

温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

弾力ある食感の良い海老の天婦羅と、出汁の効いた甘みのあるつゆでお蕎麦をお楽しみください。



粗挽きハンバーグ

ライス・サラダ・スープ付

2,500円 ＋850円

粗挽き肉を使用し肉感にこだわったオリジナルのハンバーグです。
デミグラスソースでお召し上がりください。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。

GRAND MENU



石焼麻婆豆腐

ご飯・スープ・ザーサイ・花巻付　2,200円　＋550円

豆腐を一丁まるごと使った麻婆豆腐です。 器を石鍋にする事で、最後まで温かくお召し上がりいただけます。



担担麺

ご飯・ザーサイ・杏仁豆腐付　2,140円　＋490円

ゴマの風味が効いた、香り高い自慢の逸品です。

□(白枠内) に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。



ペスカトーレ

サラダ・スープ付

2,200円 ＋550円

ムール貝、帆立、海老、イカなどの魚介類を贅沢に使用したペスカトーレです。



五目あんかけご飯

スープ・ザーサイ付

2,310円 ＋660円

贅沢にたっぷり使用した魚介の旨味とオイスターソースが程良く味に深みを出します。ご飯に合う、五目餡をご賞味ください。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。



稲庭うどんと野菜の天婦羅　2,300円　＋650円

日本三大うどんの一つとされる秋田県の稲庭うどん。老舗とされる佐藤養助のうどんは完成まで4日を費やし、
一貫した手作りの技法に拘り抜いた乾麺はゆで上げると艶のある乳白色に仕上がり、コシが強くつるりとした喉越しが特徴です。
キリっとした醤油ダレと、風味豊かな胡麻味噌ダレの二味でお楽しみください。



タマゴサンドのサラダプレート　1,650円

スープ・グラノーラヨーグルト付

濃厚な味わいのタマゴサンドを主役に、彩り豊かな野菜と生ハムを添えたワンプレートメニューで満足感のある一皿に仕上げました。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。



鰆の幽庵焼き

ご飯・小鉢・味噌汁・香物付

1,650円

脂ののった鰆を、柚子の香りを移した特製だれに漬け込み、香ばしく焼き上げたました。
爽やかな柑橘の風味と魚の旨みをお楽しみ下さい。



ビーフカレー

サラダ付

1,650円

ベーシックな欧風カレーに大人も楽しめる辛さを加えたオリジナルのビーフカレーです。

□(白枠内) に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。



天然本マグロのキムチ和え

1,760円

生ハムリエット

1,540円





茹で豚バラ肉の葱ソース

1,430円

明宝ハム

1,250円





サバ燻製

1,320円

グリルソーセージ

1,250円



※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。



蛸のカルパッチョ

1,320円

あんこう唐揚げ

1,250円





お新香盛り合せ

1,100円

千葉県八街産　ゆで落花生（おおまさり）

990円





青森県産　長芋わさび漬け

990円

白菜キムチ

770円





フライドポテト

770円

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。

BEER ビール　NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール

アサヒ スーパードライ 生ビール(1,000ml)	1,980円
アサヒ スーパードライ 生ビール(600ml)	1,360円
アサヒ スーパードライ 生ビール(400ml)	990円
アサヒ スーパードライ 生ビール(240ml)	750円
アサヒ 黒生ビール(小瓶)	750円
アサヒ スーパードライ(中瓶)	990円
キリン 晴れ風(中瓶)	990円
サッポロ エビス(中瓶)	990円
サントリー プレミアムモルツ(中瓶)	990円
アサヒ ゼロ(小瓶)	700円

WHISKY ウイスキー

ニッカ　竹鶴ピュアモルト(S)	1,200円
ニッカ　宮城峡(S)	1,200円
ニッカ　余市(S)	1,200円
キリン　富士(S)	1,200円
サントリー 山崎12年(S)	2,000円
サントリー 山崎NV(S)	1,650円
サントリー 白州12年(S)	1,950円
サントリー 白州NV(S)	1,550円
サントリー 知多(S)	1,250円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎 佐藤 黒	1,100円
芋焼酎 黒霧島	1,100円
レモンサワー	990円
麦焼酎 佐藤 麦	1,100円
麦焼酎 一粒の麦	1,100円
ウーロンハイ	990円

WINE ワイン

アルパカ カベルネ・メルロー（赤:187ml）	1,100円
アルパカ シャルドネ・セミヨン（白:187ml）	1,100円

JAPANESE SAKE 日本酒

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分（180ml瓶:冷酒）	1,600円
菊正宗（180ml瓶:常・燗・冷）	900円
長命泉 生貯蔵酒（300ml瓶:冷酒）	1,150円
清酒　長命泉（150ml瓶:常・燗・冷）	900円

20歳未満の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

表示金額は税込み価格です。

SOFT DRINK MENU

ブレンドコーヒー	600円
アイスコーヒー	600円
紅茶	600円
アイスティー	600円
カフェオレ	600円
アイスカフェオレ	600円
トマトジュース	600円
オレンジジュース	600円
コカ・コーラ	600円
ジンジャーエール	600円
レモンスカッシュ	600円
メロンソーダ	600円
ペリエ	600円
ミルク	600円
コーヒーフロート	900円
コーラフロート	900円
クリームソーダ	900円

表示金額は税込み価格です。

食物アレルギーについて

特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係の者にお尋ねください。

【アレルギー物質についてご留意頂きたい事項】
レストランの厨房内では、さまざまな種類の食材を扱っております。
その為、調理過程で本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。
お客様の症状の程度、またはその日の体調により、
アレルゲン物質の微量な混入でも発症する場合がございます。

アレルギー物質混入の可能性がある例	・調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。 ・食材は共有の保管場所で、共有の器具を使用しています。 ・「スパゲティ」「うどん」「そば」「中華麺」は同じ茹で器で茹でております。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、予めご承知おき下さい。

GRANDはお水にこだわっています



SEAGULL®IV ELITE

体に有害な化学物質はもちろん、殺菌という方法を使うことなく
細菌・ウイルスまでをも限りなく除去する浄水システム
「シーガルフォーELITE」を使用して
安全で必要なミネラルも含んだおいしいお水を使用、ご提供しております。

GRAND